“Bimby:

Ricette x Bambini

ALIMENTAZIONE INFANTILE – LIBRO BIMBY TM21

A 6 MESI.....7
PRIMA PAPPA.....7
CREMA DI VERDURE.....7
PAPPA DI VERDURE.....7
PAPPA DI LATTUGA.....7
PAPPA CON I FAGIOLINI.....8
PAPPA DI MAIS E TAPIOCA.....8
PASSATA DI POLLO.....8
PAPPA CON MANZO.....9
CREMA DI PROSCIUTTO.....9
PASSATA DI VERDURE.....9
SEMOLINO E POLLO.....9
PAPPA CON CAROTE E SEDANO.....10
MELA BANANA PASSATA.....10
DESSERT DI PERA E MELA.....10
DESSERT DI BANANA.....10
DESSERT MELA.....11
MELA GRATTUGGIATA BIMBY.....11
MELE PERE AL BIMBY.....11
PERA E BANANA CON IL BIMBY.....11
BANANA AL LIMONE.....12
A 8 MESI.....13
BRODO VEGETALE.....13
BRODO DI CARNE.....13
MINESTRA CON PLATESSA.....13
PAPPA DI SOGLIOLA.....13
PAPPA DI NASELLO.....14
PAPPA COI FINOCCHI.....14
PAPPA DI SPINACI.....14
CREMA DI RISO AL POMODORO.....15
NASELLO CON PATATE.....15

SEMOLINO DI GRANO IN BRODO.....15
SEMOLINO DI RISO IN BRODO.....16
PAPPA DI MAIZENA.....16
SEMOLINO CON L'UOVO.....16
SEMOLINO DI RISO.....16
PANCOTTO.....17
CAROTE AL LATTE.....17
COMPOSTA GOLOSA.....17
BANANA ALL'ARANCIA.....17
COMPOSTA DI YOGURT.....17
FRULLATO DI YOGURT.....18
YOGURT CON ALBICOCCHE.....18
MERENDA ALLA FRUTTA.....18
YOGURT ALLA CAROTA.....18
A 10 MESI.....19
PASTINA AL LATTE.....19
PAPPA DI TACCHINO.....19
PASSATA DI ZUCCHINE.....19
PASTICCIO DI SPINACI.....19
VELLUTATA DI ZUCCA.....20
VELLUTATA DI FAGIOLINI.....20
PASSATA DI PESCA.....20
FRULLATO CON CORN FLAKES.....20
COMPOSTA DI CORN FLAKES.....21
YOGURT CON ANANAS.....21
SPREMUTA DI POMPELMO.....21
IL SUO PRIMO COMPLEANNO.....22
PAN DI SPAGNA.....22
PAN DI SPAGNA SENZA GLUTINE.....22
FARCITURE.....23
CREMA.....23
PANNA MONTATA.....23

DECORAZIONI.....24
GHIACCIA.....24
GHIACCIA AL CIOCCOLATO.....24
CREMA DI BURRO.....24
A 12 MESI.....25
PAPPA DOLCE.....25
NASELLO AL VAPORE.....25
PATATE AL VAPORE.....25
CAROTE AL VAPORE.....26
VELLUTATA DI POMODORI.....26
SOUFFLE DI GRUVIERA.....26
SOUFFLE DI CAROTE.....26
PASTICCIO DI CARNE.....27
PASTICCIO DI PATATE.....27
PESCE GRATINATO.....27
SOGLIOLA AL POMODORO.....28
TORTINO DI VERDURE.....28
SUGO AL PROSCIUTTO.....28
HAMBURGER AL FORMAGGIO.....29
PROSCIUTTO CON SPINACI.....29
RISO AL VAPORE.....29
MINESTRA DI VERDURE.....30
POMODORO PROFUMATO.....30
SUGO DI POMODORO.....30
LA PRIMA COLAZIONE.....30
FRULLATO CON BISCOTTI.....31
FRULLATO DI BANANA.....31
FRULLATO DI LAMPONI.....31
BANANA ALLA VANIGLIA.....31
BIBITA ALL'ARANCIA.....32
PORRIDGE INGLESE.....32
PRIMA COLAZIONE INGLESE.....32

FRULLATO CON FIOCCHI DI RISO.....32
SUCCO DI FRUTTA.....33
A 24 MESI.....34
PASTINE FRESCA PER BRODO.....34
VELLUTATA DI PISELLI.....34
SEDANO AL FORNO:.....34
CARCIOFI RIPIENI AL FORNO.....35
MINESTRA A CRUDO.....35
TORTA ALLE FRAGOLE.....36
MERENDA ALLE FRAGOLE.....36
TORTA DI BISCOTTI E CREMA INGLESE.....36
CREMA INGLESE.....36
TORTA DI MELE.....37
MARMELLATA DI MELE.....37
LATTE GIALLO.....37
BEVANDA AL CIOCCOLATO.....37
GELATO DI ANANAS.....38
TORTA DI ALBUMI.....38
SORBETTONE DI FRUTTA MISTA.....38
CIAMBELLINE.....39
TORTA MARGHERITA.....39
BIBITA INTEGRALE.....39
BISCOTTI DI PASTA FROLLA.....40
LE PIÙ COMUNI INTOLLERANZE.....41
INTOLLERANZA AL GLUTINE.....41
FARINA DI RISO PRECOTTA BIMBY.....41
PASTINA PER BRODO.....41
IMPASTO PER PANE.....42
IMPASTO PER LA PASTA FRESCA.....42
TORTA DI MELE.....43
CAMILLE BIMBY.....43
MOUSSE DI MELE VERDI.....44

GELATINA DI FRUTTA.....44

A 6 mesi

PRIMA PAPPA

Ingredienti: 50gr patate sbucciate 50gr carote 40gr vitello 20gr crema riso istantanea 250 gr acqua 1 cucchiaino olio extravergine

Procedimento: Inserire dal foro con lame in movimento vel 7 carne e verdure aggiungere l'acqua e cuocere 12 min 90°-100° vel 2 a cottura ultimata unire dal foro la crema di riso e amalgamare il tutto 40 sec vel 6 versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

CREMA DI VERDURE

Ingredienti: 50gr patate sbucciate 50gr carote 3 foglie lattuga 40 gr petto di pollo 20gr crema riso istantanea 250 gr acqua 1 cucchiaino olio extravergine

Procedimento: Inserire dal foro con lame in movimento vel 7 carne e verdure a pezzetti aggiungere l'acqua e cuocere 12 min 90°-100° vel 2 a cottura ultimata unire dal foro la crema di riso e amalgamare il tutto 40 sec vel 6 versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

PAPPA DI VERDURE

Ingredienti: 30 gr patata sbucciata 30 gr carota 30 gr zucchina 2 foglie lattuga 1 pezzetto sedano 40 gr pollo 20gr crema riso istantanea 250 gr acqua 1 cucchiaino olio extravergine

Procedimento: Inserire dal foro con lame in movimento vel 7 il pollo la lattuga la patata la zucchina la carota e il sedano, aggiungere l'acqua e cuocere 12 min 90°-100° vel 2 a cottura ultimata unire dal foro la crema di riso e amalgamare il tutto 40 sec vel 6 versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

PAPPA DI LATTUGA

Ingredienti: 100 gr patate 40gr vitello 20 gr semolino di grano istantaneo 2 foglie lattuga (30 gr ca) 250 gr acqua 1 cucchiaino olio extravergine

Procedimento: Inserire dal foro con lame in movimento vel 7 carne e verdure a pezzetti aggiungere l'acqua e cuocere 12 min 90°-100° vel 2 a cottura ultimata unire dal foro la crema di riso e amalgamare il tutto 40 sec vel 6 versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

PAPPA CON I FAGIOLINI

Ingredienti: 100 gr fagiolini 40 gr coniglio 20 gr pastina 250 gr acqua 1 cucchiaino olio extravergine

Procedimento: Inserire dal foro con lame in movimento vel 7 carne e i fagiolini aggiungere l'acqua , la pastina e cuocere 12 min 90°-100° vel 2 a cottura ultimata unire dal foro la crema di riso e amalgamare il tutto 40 sec vel 6 versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

PAPPA DI MAIS E TAPIOCA

Ingredienti: 100 gr fagiolini 20 gr tacchino 20 gr crema mais e tapioca istantanea 200grlatte

100 gr acqua 1 cucchiaino olio extravergine

Procedimento: Inserire dal foro con lame in movimento vel 7 carne e i fagiolini aggiungere l'acqua, latte e cuocere 12 min 90°-vel 2 a cottura ultimata unire dal foro la crema di mais e tapioca e amalgamare il tutto 40 sec vel 6 versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

PASSATA DI POLLO

Ingredienti: 120 gr verdure 40 gr pollo 20gr crema di riso istantanea 250 gr acqua 1 cucchiaino olio extravergine

Procedimento: Inserire dal foro con lame in movimento vel 7 pollo e verdure aggiungere l'acqua e cuocere 12 min 90°-100° vel 2 a cottura ultimata unire dal

foro la crema di riso e amalgamare il tutto 40 sec vel 6 versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

PAPPA CON MANZO

Ingredienti: 50 gr patata sbucciata 50 gr carota 40 gr manzo 20 gr pastina 300 gr acqua 1 cucchiaino olio extravergine

Procedimento: Inserire dal foro con lame in movimento vel 7 carne e verdure. Con la spatola riunire il composto aggiungere l'acqua e cuocere 15 min 90°-100° vel 2 e amalgamare il tutto 40 sec vel 6 unire la pastina e cuocere 4 min 90°-100° vel 1 versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

CREMA DI PROSCIUTTO

Ingredienti: 120 gr patate sbucciate 20 gr prosciutto magro 2 foglie lattuga 20 gr semolino di grano istantaneo 250 gr acqua 1 cucchiaino olio extravergine

Procedimento: Inserire nel boccale l'insalata e le patate a pezzetti 20 sec portando lentamente da vel 1 a vel 8 aggiungere l'acqua e cuocere 12 min 90°-100° vel 2 terminata la cottura inserire del foro il prosciutto a pezzetti e il semolino 20 sec vel 4 e 15 sec vel 8versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

PASSATA DI VERDURE

Ingredienti: 350 gr verdure miste 500 gr acqua

Procedimento: Inserire nel boccale le verdure 30 sec portando lentamente da vel 1 a vel 8 aggiungere acqua e cuocere 15m 100° vel 4

SEMOLINO E POLLO

Ingredienti: 80gr . di patata sbucciata 40 gr petto di pollo 2 foglie di lattuga 20 gr semolino di grano istantaneo 250 gr acqua 1 cucchiaino olio extravergine

Procedimento: Inserire dal foro con lame in movimento vel 7 pollo e verdure aggiungere l'acqua e cuocere 12 min 90°-100° vel 2 a cottura ultimata unire dal foro la crema di riso e amalgamare il tutto 40 sec vel 6 versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

PAPPA CON CAROTE E SEDANO

Ingredienti: 150 gr carote 50 gr cuore di sedano 50 gr patate sbucciate 40 gr manzo cotto 20 gr semolino di riso istantaneo 300 gr acqua 1 cucchiaino olio extravergine

Procedimento: inserire nel boccale le verdure a pezzetti 10 sec vel 3 riunire il composto con la spatola aggiungere l'acqua e cuocere 12 min 90°-100° vel 2 amalgamare il tutto 40 sec vel 6 togliere metà del composto e aggiungere il manzo e il semolino 40 sec vel 6versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio

MELA BANANA PASSATA

Ingredienti: 80gr mela sbucciata 40 gr banana 75 gr acqua qualche goccia di succo di limone

Procedimento: Inserire nel boccale la mela e la banana 10 sec vel 4 aggiungi acqua e limone e cuoci 5min 90° vel 4 a fine cottura amalgama 20 sec vel 6 versare in tazza coprire e lasciare raffreddare

DESSERT DI PERA E MELA

Ingredienti: 60 gr mela sbucciata 60 gr pera sbucciata 75 gr acqua qualche goccia di succo di limone

Procedimento: Inserire nel boccale la mela e la pera 10 sec vel 4 aggiungi acqua e limone e cuoci 5min 90° vel 4 a fine cottura amalgama 20 sec vel 6 versare in tazza coprire e lasciare raffreddare

DESSERT DI BANANA

Ingredienti: 120 gr banana 75 gr acqua qualche goccia di succo di limone

Procedimento: Inserire nel boccale la banana 10 sec vel 4 aggiungi acqua e limone 40 sec vel 6 e 20 sec vel 8

DESSERT MELA

Ingredienti: 120gr mela sbucciata 75 gr acqua qualche goccia di succo di limone
Procedimento: Inserire nel boccale la mela 10 sec vel 4 aggiungi acqua e limone e cuoci 5min 90° vel 4 a fine cottura amalgama 20 sec vel 6 versare in tazza coprire e lasciare raffreddare

MELA GRATTUGGIATA BIMBY

Ingredienti: 120gr mela sbucciata 50 gr acqua 2 cucchiaini di succo di limone
Procedimento: Inserire nel boccale dal foro con lame in movimento a vel 7 la mela a pezzetti con la spatola riunire il composto e aggiungere l'acqua e il succo di limone 40 sec vel 8 servire subito

MELE PERE AL BIMBY

Ingredienti: 60 gr mela sbucciata 60 gr pera sbucciata 100 gr acqua 1 cucchiaino di succo di limone
Procedimento: Inserire nel boccale dal foro con lame in movimento a vel 4 la mela e la pera a pezzetti con la spatola riunire il composto e aggiungere l'acqua e il succo di limone 40 sec vel 9 servire subito

PERA E BANANA CON IL BIMBY

Ingredienti: 60 gr mela sbucciata 60 gr banana 100 gr acqua 1 cucchiaino di succo di limone
Procedimento: Inserire nel boccale dal foro con lame in movimento a vel 4 la banana e la pera a pezzetti con la spatola riunire il composto e aggiungere l'acqua e il succo di limone 40 sec vel 9 servire subito

BANANA AL LIMONE

Ingredienti: 120gr banana 70 gr acqua 1 cucchiaino di succo di limone

Procedimento: Inserire nel boccale dal foro con lame in movimento a vel 4 la banana a pezzetti con la spatola riunire il composto e aggiungere l'acqua e il succo di limone 40 sec vel 9 servire subito e fresco

A 8 mesi

BRODO VEGETALE

Ingredienti: 1 patata media sbucciata 1 pezzetto di sedano 1 zucchina 2-3 foglie di spinaci o erbette o lattuga 500 gr di acqua

Procedimento: Inserire nel boccale l'acqua e le verdure tagliate a pezzi grossi e cuocere 20 min 100° vel 1 filtrare ed utilizzare il brodo per le varie pappe

BRODO DI CARNE

Ingredienti: 100 gr manzo o pollo a pezzetti 100 gr verdure miste 500 gr di acqua

Procedimento: Inserire nel boccale tutti gli ingredienti e cuocere 20 min 90°-100° vel 1 filtrare ed utilizzare il brodo per le varie pappe

MINESTRA CON PLATESSA

Ingredienti: 150 gr verdure miste 50 gr platessa 400 gr acqua 20 gr pastina 1 cucchiaino olio extra vergine

Procedimento: Inserire nel boccale l'acqua e le verdure tagliate a pezzi grossi e il pesce 5 sec vel 7 cuocere 5 min 90°-100° vel 1 versare la pappa e aggiungere l'olio

PAPPA DI SOGLIOLA

Ingredienti: 100 gr carote 50 gr patate sbucciate 50 gr filetti di sogliola 20 gr semolino di grano istantaneo 400 gr acqua 1 cucchiaino olio extra vergine

Inserire nel boccale dal foro con lame in movimento a vel 6 le patate le carote e la sogliola aggiungere acqua e cuocere 12 min 90°-100° vel 2 cottura ultimata unire dal foro il semolino e amalgamare il tutto 40 sec vel 6 versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

PAPPA DI NASELLO

Ingredienti: 100 gr patate sbucciate 25 gr crema di riso istantanea 40 gr nasello 400gr acqua 1 ciuffo prezzemolo1 cucchiaino olio extra vergine

Procedimento: Inserire nel boccale dal foro con lame in movimento a vel 6 le patate e il pesce aggiungere acqua e cuocere 20 min 90°-100° vel 2 cottura ultimata unire dal foro la crema di riso e il prezzemolo e amalgamare il tutto 40 sec vel 6 versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

PAPPA COI FINOCCHI

Ingredienti: 200gr finocchi 100 gr patate sbucciate 40 gr filetti sogliola 25 gr pastina 400gr acqua 1 ciuffo prezzemolo1 cucchiaino olio extra vergine

Procedimento: Inserire nel boccale dal foro con lame in movimento a vel 6 le patate e i finocchi riunire il composto con la spatola aggiungere acqua e cuocere 10 min 90°-100° vel 2 togliere metà del composto e aggiungere la sogliola 40 sec vel 4 unire la pastina e cuocere 8 min 90° vel 1 versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio .

NOTE: il passato tenuto da parte si può utilizzare per la pappa della sera aggiungendo semolino o crema di riso

PAPPA DI SPINACI

Ingredienti: 80 gr patate sbucciate 40 gr pollo qualche foglia di spinaci 200 gr acqua 25 gr maizena 1 cucchiaino olio extra vergine

Procedimento: Inserire nel boccale dal foro con lame in movimento a vel 7 il pollo e le patate a pezzetti aggiungere acqua e cuocere 10 min 90°-100° vel 2 aggiungere a metà cottura gli spinaci terminata la cottura amalgamare 40 sec vel 4 unire la maizena dal foro e cuocere 5 min 90° vel 1 versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio

CREMA DI RISO AL POMODORO

Ingredienti: 100 gr pomodoro sbucciato e privato dei semi 40 gr petto di pollo o tacchino 25 gr riso 200 gr acqua 1 cucchiaino olio extra vergine

Procedimento: Inserire nel boccale dal foro con lame in movimento a vel 6 il pollo e il pomodoro riunire il composto con la spatola aggiungere riso e acqua 25 min 90°-100° vel 2 terminata la cottura amalgamare il tutto 10 sec vel 6 versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio

NASELLO CON PATATE

Ingredienti: 100 gr patate sbucciate 40 gr nasello 500 gr acqua 1 cucchiaino olio extra vergine 1 cucchiaino parmigiano

Procedimento: Inserire nel boccale l'acqua e il cestello con le patate a pezzi 20 min 100° vel 1 a metà cottura aggiungere dal foro il nasello a cottura ultimata togliere il cestello e trattenere nel boccale 200 gr acqua di cottura unire patate e nasello 40 sec vel 6 versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio1 cucchiaino parmigiano

SEMOLINO DI GRANO IN BRODO

Ingredienti: 25 gr semolino istantaneo 200 gr brodo di carne 2 cucchiaini passata di pomodoro 1 cucchiaino olio extra vergine

Procedimento: Inserire nel boccale brodo e pomodoro 5 min 90°-100° vel 1 aggiungere dal foro del coperchio il semolino e amalgamare 40 sec vel 6 versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio

SEMOLINO DI RISO IN BRODO

Ingredienti: 25 gr semolino di riso istantaneo 200 gr brodo vegetale 80 gr verdura cotta 1 cucchiaino olio extra vergine

Procedimento: Inserire nel boccale brodo 5 min 90°-100° vel 1 aggiungere dal foro del coperchio le verdure e il semolino e amalgamare 40 sec vel 6 versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio

PAPPA DI MAIZENA

Ingredienti: 25 gr maizena 200 gr brodo di carne 1 cucchiaino olio extra vergine

Procedimento: Inserire nel boccale il brodo la maizena e cuocere 8 min 80° vel 3versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio

SEMOLINO CON L'UOVO

Ingredienti: 25 gr semolino di grano istantaneo 200 gr brodo di carne o di verdura 1 tuorlo d'uovo sodo 1 cucchiaino olio extra vergine

Procedimento: Inserire nel boccale il brodo cuocere 5 min 90°-100° vel 1 aggiungere dal foro il semolino e il tuorlo amalgamare 40 sec vel 6 versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio

SEMOLINO DI RISO

Ingredienti: 25 gr semolino di riso istantaneo 200 gr brodo di pollo

Procedimento: Inserire nel boccale il brodo cuocere 5 min 90°-100° vel 1 aggiungere dal foro il semolino amalgamare 40 sec vel 6 versare la pappa

PANCOTTO

Ingredienti: 30 gr pane 200 gr di brodo 1 cucchiaino di parmigiano 1 cucchiaino olio extra vergine

Procedimento: Inserire nel boccale il pane 20 sec vel 3 aggiungi brodo e cuoci 5 min 80° vel 2 versare e aggiungere olio e parmigiano

CAROTE AL LATTE

Ingredienti: 80 gr di carote 200 gr latte 15 gr maizena

Procedimento: Inserire nel boccale le carote 10 sec vel 9 aggiungere il latte e cuocere 15 min 90° vel 2 terminata la cottura e con le lame ancora in movimento aggiungere la maizena cuocere 5 min 90° vel 3

COMPOSTA GOLOSA

Ingredienti: 60 banana 60 albicocca 50gr acqua 1 cucchiaino succo limone

Procedimento: Inserire nel boccale con lame in movimento vel 4 la frutta a pezzettini. Riunire il composto con la spatola aggiungi acqua e succo 40 sec vel 9 servire subito

BANANA ALL'ARANCIA

Ingredienti: 100 banana 1\2 mis succo arancia 50gr acqua

Procedimento: Inserire nel boccale con lame in movimento vel 4 la frutta a pezzettini. Riunire il composto con la spatola aggiungi acqua e succo 40 sec vel 9 servire subito

COMPOSTA DI YOGURT

Ingredienti: 2 biscotti 1\2 frutto sbucciato 1 vasetto yogurt naturale (125gr)

Procedimento: Inserire nel boccale con lame in movimento vel 4 i biscotti Polverizzarli 30 sec vel 6 con le lame in movimento aggiungi il frutto Riunire il composto con la spatola aggiungi yogurt 5 sec vel 2 servire subito.

FRULLATO DI YOGURT

Ingredienti: 1 fetta biscottata 50 gr banana 1 vasetto yogurt al naturale (125 gr)
Procedimento: Inserire nel boccale con lame in movimento vel 4 la banana Riunire il composto con la spatola aggiungi yogurt 30 sec vel 5 servire subito

YOGURT CON ALBICOCCHE

Ingredienti: 50 gr albicocca matura 1 vasetto yogurt al naturale 1 cucchiaino zucchero (facoltativo)
Procedimento: Inserire nel boccale con lame in movimento vel 4 l'albicocca Riunire il composto con la spatola aggiungi yogurt e zucchero 5 sec vel 2 servire subito

MERENDA ALLA FRUTTA

1 arancia 80 gr banana 80 gr mela 1 cucchiaino di zucchero
Procedimento: Inserire nel boccale l'arancia a pezzetti senza semi 20 sec vel 6aggiungi mela e banana a pezzetti 40 sec vel 6 Riunire il composto con la spatola amalgamare e zucchero 20 sec vel 8 servire subito

YOGURT ALLA CAROTA

Ingredienti: 50 gr mela 20 gr carota mondata 1 vasetto di yogurt al naturale
Procedimento: Inserire nel boccale con lame in movimento vel 4 la mela e al carota Riunire il composto con la spatola aggiungi yogurt 10 sec vel 4 servire subito

A 10 mesi

PASTINA AL LATTE

Ingredienti: 30 gr pastina 50 gr acqua 100gr latte

Procedimento: Inserire nel boccale l'acqua il latte e la pastina cuocere 10 min 90° vel 1 versare la pappa e lasciare intiepidire

PAPPA DI TACCHINO

Ingredienti: 40 gr carote 40 gr patate sbucciate 40 gr tacchino 150 gr latte 50 acqua 1 cucchiaino olio extravergine

Procedimento: Inserire dal foro con lame in movimento vel 7 la carne unire le verdure 20sec vel 3 riunire il composto con la spatola aggiungere l'acqua, il latte e cuocere 13 min 90°- vel 2 a cottura ultimata amalgamare il tutto 40 sec vel 6 versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

PASSATA DI ZUCCHINE

Ingredienti: 100 gr zucchine 80 gr patate sbucciate 200 gr acqua 20 gr parmigiano 1 tuorlo d'uovo 1 cucchiaino olio extravergine

Procedimento: Inserire le zucchine e le patate e l'acqua cuocere 15 min 90°-100° vel 1 aggiungere parmigiano e tuorlo d'uovo 2 min 80° vel 2 versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

PASTICCIO DI SPINACI

Ingredienti: 100 gr spinaci mondati e lavati 100 gr patate sbucciate 400 gr acqua 30 gr parmigiano 50 gr latte 1 cucchiaino olio extravergine

Procedimento: Inserire nel boccale prima gli spinaci e poi la patata a pezzetti 10 sec vel 6 unire acqua e latte 10 min 90°100° vel 2 aggiungere parmigiano olio e versare il composto in una piccola teglia cuocere in forno preriscaldato a 180° per 15 min ca. servire tiepido.

VELLUTATA DI ZUCCA

Ingredienti: 100gr zucca 70gr patata sbucciata 150gr latte 100 acqua 1 cucchiaino olio extravergine

Procedimento: Inserire nel boccale la zucca e la patata a pezzetti 20 sec vel 5 riunire il composto con la spatola aggiungere l'acqua, il latte e cuocere 15 min 90°- vel 2 a cottura ultimata amalgamare il tutto 40 sec vel 6 versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio

Note: volendo si può aggiungere 10 gr parmigiano

VELLUTATA DI FAGIOLINI

Ingredienti: 100gr fagiolini 300 gr acqua 200 gr latte 2 cucchiaini di fecola 10 gr parmigiano

Procedimento: posizionare la farfalla inserire fagiolini e acqua cuocere 20 min 100° vel1 togliere acqua di cottura e farfalla aggiungi parmigiano 20 sec vel 6 unire latte e fecola 25 sec vel 9 e cuocere 7 min 90° vel 2 a cottura ultimata amalgamare il tutto 40 sec vel 6

PASSATA DI PESCA

Ingredienti: 120 gr pesca sbucciata 50gr acqua 1 cucchiaino succo di limone

Procedimento: Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel 4 la pesca aggiungere l'acqua e il succo cuocere 3min 90° vel 2 Riunire il composto con la spatola e amalgamare il tutto 40 sec vel 6 servire fredda

FRULLATO CON CORN FLAKES

Ingredienti: 20 gr cornflakes 2 cucchiai rasi di marmellata 1 vasetto di yogurt al naturale (125 gr)

Procedimento: Polverizza cornflakes 50 sec vel turbo aggiungi altri ingredienti 10 sec vel 3 Riunire il composto con la spatola e amalgamare il tutto 5 sec vel 2

COMPOSTA DI CORN FLAKES

Ingredienti: 50 gr mela sbucciata 20 gr cornflakes 1 vasetto di yogurt al naturale (125 gr)

Procedimento: Polverizza cornflakes 50 sec vel turbo aggiungi mela dal foro con lame in mov vel 4 10 sec vel 3 Riunire il composto con la spatola e aggiungere yogurt 30sec vel 4

N.B. volendo si può aggiungere 1 cucchiaino di miele

YOGURT CON ANANAS

Ingredienti: 1 fetta ananas fresco 1 vasetto di yogurt al naturale (125 gr) 50 gr latte 1 cucchiaino di zucchero

Procedimento: Tagliare la fetta d'ananas eliminando il cuore Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento a vel 4 l'ananas Riunire il composto con la spatola e aggiungere latte e zucchero 30 sec vel 8 aggiungi yogurt 5 sec vel 2

SPREMUTA DI POMPELMO

Ingredienti: polpa di mezzo pompelmo 50 gr acqua 1 cucchiaino di zucchero

Procedimento: Inserire tutti gli ingredienti nel boccale 40 sec vel 6 filtrare e servire

N.B. si può sostituire il pompelmo con l'arancia

Il suo primo compleanno

PAN DI SPAGNA

Ingredienti: 250 gr farina 250 gr zucchero 6 uova 1 bustina di lievito un pizzico di sale

Procedimento: inserire nel boccale lo zucchero 10 sec vel turbo unire le uova 20 sec vel 4 aggiungere dal foro con lame in movimento. vel 3 la farina 5 min vel 3 alla fine unire il lievito 30 sec vel 3 Versare l'impasto in una teglia (diam. 25 cm e alt. 4 cm ca) unta e infarinata cuocere in forno pre riscaldato a 160° per 10 min a 180° per 15 min e a 200° per altri 15 min lasciare riposare alcuni minuti a forno spento prima di toglierla

PAN DI SPAGNA SENZA GLUTINE

Ingredienti: 3 mis farina senza glutine 200 gr zucchero 6 uova 1 bustina di lievito consentito 1 bustina vanillina un pizzico di sale

Procedimento: Posizionare la farfalla e introdurre zucchero sale uova 6 min vel 3 senza fermare l'apparecchio aggiungi un misurino di farina alla volta la vanillina e il lievito 8 min vel 3.

Versare il composto in una tortiera precedentemente imburrata e infarinata cuocere in forno caldo a 160° per 15 min 180° per 20 min Lasciare riposare alcuni minuti a forno spento prima di toglierla

Farciture

CREMA

Ingredienti: 500 gr latte 2 uova intere+ 1 tuorlo 100 gr zucchero 40 gr farina o maizena scorza di limone o vanillina

Procedimento: inserire nel boccale tutto 5 sec vel 4 cuocere 7 min 80° vel 2 Lasciare raffreddare.

all'arancia: aggiungi il succo di 2 arance

al cioccolato: a fine cottura aggiungi 100 gr cioccolato fondente

Chantilly: aggiungi alla crema fredda 200 gr panna montata

PANNA MONTATA

Ingredienti: 400 gr panna fresca o vegetale

Procedimento: Posizionare la farfalla e inserire la panna ben fredda 50 sec vel 3

N.B. se si desidera la panna dolce fare prima lo zucchero a velo nella quantità desiderata

al cioccolato: aggiungere alla panna 1\2 misurino cacao amaro

al caffè: aggiungi un cucchiaio di caffè solubile

Decorazioni

GHIACCIA

Ingredienti: 200 gr zucchero 1 albume 1 cucchiaino di succo di limone

Procedimento: Inserire nel boccale ben asciutto lo zucchero e farlo a velo 30 sec vel turbo

unire l'albume e il limone 30 sec vel 4

GHIACCIA AL CIOCCOLATO

Ingredienti: 100 gr cioccolato fondente 200 gr zucchero 100 rg acqua 30 gr burro

Procedimento: Inserire nel boccale ben asciutto lo zucchero e farlo a velo 30 sec vel turbo

togliere lo zucchero e metterlo in una ciotola . Inserire dal foro con lame in movim vel 6 il cioccolato a pezzetti unire acqua e zucchero 5min 70° vel 1 Lasciare intiepidire e unire il burro 10 sec vel 2

CREMA DI BURRO

Ingredienti: 100 gr burro 50 gr zucchero a velo

Procedimento: Posizionare nel boccale al farfalla e inserire tutto 15 sec vel 2

N.B. volendo si può colorare la crema con coloranti da pasticceria.

A 12 mesi

PAPPA DOLCE

Ingredienti: 20 gr semolino grano istantaneo 200 gr latte 100 gr acqua 1 cucchiaino zucchero

Procedimento: Inserire nel boccale latte, acqua e lo zucchero 4 min 90° vel 2 Unire dal foro con lame in movimento il semolino 30 sec vel 3 versare la pappa e lasciare intiepidire

NASELLO AL VAPORE

Ingredienti: 70 gr nasello 300 gr acqua 1 cucchiaino di succo di limone 1 cucchiaino di olio extra un pizzico di sale

Procedimento: Inserire l'acqua e posizionare il cestello con il nasello a pezzi cuocere 12min 100° vel 1 a cottura ultimata servire il nasello con olio e limone
N.B. si può sostituire con sogliola merluzzo o trota

PATATE AL VAPORE

Ingredienti: patate

Procedimento: Inserire nel boccale l'acqua e il cestello con le patate a pezzetti cuocere 20 min 100° vel 4 terminata la cottura togliere le patate dal cestello e, a seconda dell'età del bambino servirle condite con l'olio oppure porre le patate nel boccale a vel 6 per 20 sec aggiungendo se necessario 1\2 mis d'acqua e condire con olio

CAROTE AL VAPORE

Ingredienti: Carote in quantità variabile a seconda dell'età del bambino 500 gr acqua 1 cucchiaino olio extrevergine un pizzico di sale.

Procedimento: Inserire nel boccale l'acqua e il cestello con le carote a pezzetti cuocere 25 min 100° vel 4 terminata la cottura togliere le carote dal cestello e, a seconda dell'età del bambino servirle condite con l'olio oppure porre le patate nel boccale a vel 6 per 20 sec aggiungendo se necessario 1\2 mis d'acqua e condire con olio.

VELLUTATA DI POMODORI

Ingredienti: 50 gr patate cotte 1 pomodoro maturo 100 acqua 50 gr latte 1 cucchiaino olio extrevergine un pizzico di sale.

Procedimento: Inserire nel boccale il pomodoro l'acqua e il sale 20 sec vel 5 cuocere 10 min 90° vel 2 aggiungi la pata a pezzi il latte e amalgami il tutto 40 sec vel 6 versare la pappa e aggiungi un cucchiaino olio

SOUFFLE DI GRUVIERA

Ingredienti: 30 gr gruviera 1 uovo 50 gr latte 50 gr fecola di patate 1 noce di burro.

Procedimento: Inserire nel boccale dal foro con lame in movimento a vel 4 per 30 sec aggiungi gli altri ingredienti. 30 sec vel 6 . Riunire il composto con la spatola e amalgama 30 sec vel 9 versa il composto in una piccola teglia (diam. 18 cm) imburrata. cuocere in forno preriscaldato a 150° per 10 min ca.

SOUFFLE DI CAROTE

Ingredienti: 100 gr carote 20 gr gruviera 1 uovo 50 gr latte 1 noce di burro.

Procedimento: Inserire nel boccale le carote e il formaggio a pezzi10 sec vel 4. Riunire il composto con la spatola e aggiungi latte e uova amalgama 30 sec vel 8

versa il composto in una piccola teglia (diam. 18 cm) imburrata. cuocere in forno preriscaldato a 160° per 10 min ca.e 10 min a 180°.

PASTICCIO DI CARNE

Ingredienti: 100 gr patata sbucciata 50 gr coniglio o tacchino 50 gr latte 10 gr parmigiano 1 noce di burro.

Procedimento: Inserire nel boccale dal foro con lame in movimento a vel 7 la patata e la carne a pezzetti. aggiungi gli altri ingredienti. 30 sec vel 6 . Riunire il composto con la spatola e aggiungi latte e cuocere 15 min 90° vel 1terminata la cottura aggiungi il parmigiano 40 sec val 6 versa il composto in una piccola teglia (diam. 18 cm) imburrata. cuocere in forno preriscaldato a 180° per 15 min ca

PASTICCIO DI PATATE

Ingredienti: 100 gr patate sbucciate 10 gr parmigiano 1 uovo 50 gr latte.

Procedimento: Inserire nel boccale il parmigiano 10 sec vel 9 aggiungi la patata a pezzi e l'uovo 30 sec vel 6 unire il latte 20 sec vel 4 versa il composto in una piccola teglia (diam. 18 cm) unta e infarinata. cuocere in forno preriscaldato a 200° per 20 min ca

PESCE GRATINATO

Ingredienti: 100 gr patata sbucciata 70 gr filetto di merluzzo 400 gr acqua 10 gr parmigiano burro q.b. un pizzico di sale

Procedimento: Inserire nel boccale l'acqua e il cestello con le patate a pezzetti e il merluzzo cuocere 20 min 100° vel . Terminata la cottura togliere il cestello e trattenere nel boccale 100 gr acqua di cottura. Aggiungi patate merluzzo sale e metà parmigiano 40 sec vel 6 versa il composto in una piccola teglia (diam. 18 cm) imburrata. Cospargere con il parmigiano rimasto gratinare in forno preriscaldato a 180° per 12

SOGLIOLA AL POMODORO

Ingredienti: 100 gr patate sbucciate 70gr filetti di sogliola 1 pomodoro maturo privato dei semi 300 gr acqua 1 cucchiaio olio extra

Procedimento: Inserire acqua e patate a pezzetti 20 min 100° vel 1 a meta cottura inserire il cestello con la sogliola e continuare a vel 1 . Tolgiere la sogliola e scolare le patate mantenendo 1 mis d'acqua di cottura. Aggiungere pomodoro e sale e amalgama 20 sec vel 6 .Riunire il composto con la spatola e cuocere 3 min 90°-100° vel 2

TORTINO DI VERDURE

Ingredienti: 1 patata sbucciata 1 pomodoro sbucciato privato del seme 1 zucchina 1 gambo di sedano 300 acqua 100 latte 1 pizzico di sale.

Procedimento: Inserire acqua e patate a pezzetti 20 min 100° vel 1Scolare la patata e rimetterla nel boccale con il pomodoro la zucchina il sedano il latte il sale e 15 gr parmigiano 5 min 90° vel 2 versare il composto in una piccola teglia unta e infarinata cospargere con il parmigiano rimasto e mettere in forno preriscaldato a 180° per 10 min

SUGO AL PROSCIUTTO

Ingredienti: 1 pomodoro medio maturo e sbucciato 30 gr prosciutto cotto 1 cucchiaino olioextra un pizzico di sale

Procedimento: Inserire nel boccale il pomodoro a pezzetti il prosciutto ed il sale 40 sec vel 6 cuocere 4 min 90° vel 1 terminata la cottura aggiungi un cucchiaino d'olio

HAMBURGER AL FORMAGGIO

Ingredienti: 40 gr manzo 30 gr parmigiano 300 gr acqua un ciuffetto di prezzemolo 1 pizzico di sale.

Procedimento: Inserire nel boccale dal foro con lame in movimento vel 6 il prezzemolo la carne il parmigiano e tritare per 15 sec . Formare con il composto dei piccoli hamburger e disporli nel cestello precedentemente unto. Inserire nel boccale l'acqua posizionare il cestello e cuocere 7 min 100° vel 4 . Togliere il cestello e disporre gli hamburger nel piattino.

N.B. il brodo rimasto si può usare per una minestrina.

PROSCIUTTO CON SPINACI

Ingredienti: 150 gr spinaci 1 patata sbucciata 40 gr prosciutto cotto 150 gr latte una noce di burro un pizzico di sale.

Procedimento: Inserire nel boccale la patata a pezzetti il latte e cuocere 5 min 90° vel 1 aggiungi spinaci dal foro 5 min 90° vel 1 unire prosciutto 4 min 90° vel 2 . Riunire il composto con la spatola e amalgamare il tutto 40 sec vel 6 servire aggiungendo burro.

RISO AL VAPORE

Ingredienti: 40 gr riso 400 gr acqua 1 pizzico di sale

Procedimento: Inserire nel boccale l'acqua ,il sale e posizionare il cestello con il riso e cuocere 20 min 100° vel 4

N.B. a cottura ultimata condire il riso con sugo di pomodoro o al prosciutto, oppure con olio e parmigiano.

MINESTRA DI VERDURE

Ingredienti: 1\4 patata sbucciata 1\2 carota 3 foglie di spinaci 1 pezzetto di cipolla e di sedano 2 foglie di lattuga 200 gr di acqua un pizzico di sale 1 cucchiaino olioextravergine.

Procedimento: Inserire nel boccale dal foro con lame in movimento. vel 6 le verdure a pezzi. Riunire il composto con la spatola, aggiungi acqua e sale: cuoci 12min 90°-100° vel 2 e amalgamare il tutto 40 sec vel 6 servire aggiungendo olio.
N.B.la verdura non deve superare mai i 100- 130 gr complessivi

POMODORO PROFUMATO

Ingredienti: 200 gr pomodori maturi sbucciati e privati dei semi 1 gambo di sedano 1 pezzetto di carota 1 ciuffetto di prezzemolo e basilico 1 pizzico di sale 1 cucchiaino olio extra

Procedimento: Inserire le verdure a pezzetti nel boccale 20 sec vel 6 salare e cuocere 12 min 90° vel 2 Riunire il composto con la spatola, amalgamare il tutto 40 sec vel 6 servire aggiungendo olio.

SUGO DI POMODORO

Ingredienti: 100 rg di pomodoro maturi sbucciati e privati dei semi 1 pizzico di sale 1 cucchiaino olio extra

Procedimento: Inserire i pomodori e il sale nel boccale 20 sec vel 3 cuocere 5 min 80° vel 1 aggiugni olio e fai terminare la cottura per 1 min ad apparecchio fermo(se risultasse aspro aggiugni un pizico di zucchero)

LA PRIMA COLAZIONE

Ingredienti: 200 gr latte 2 fette biscottate 1 cucchiaino raso di zucchero

Procedimento: Inserire tutti gli ingredienti 20 sec vel 5 riunire il composto con la spatola e cuocere 3 min 70° vel 2 a fine cottura amalgama 20 sec vel 6 versare in tazza e lasciare intiepidire.

FRULLATO CON BISCOTTI

Ingredienti: 150 gr frutta (mela e banana) 80 gr latte 3 biscotti un cucchiaino di succo limone

Procedimento: Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento a vel 4 i biscotti Polverizzarli 30 sec vel 6 aggiungere la frutta a pezzetti il limone e il latte 40 sec vel 9

FRULLATO DI BANANA

Ingredienti: 120 gr latte 1 banana media matura

Procedimento: Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento a vel 4 la banana aggiungere il latte 30 sec vel 5 riunire il composto con la spatola e cuocere 3 min 80° vel 2 terminata la cottura amalgamare il tutto 20 sec vel 6. servire tiepido o freddo.

FRULLATO DI LAMPONI

Ingredienti: 1 cucchiaio di lamponi freschi 150 gr latte

Procedimento: Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento a vel 4 i lamponi aggiungere il latte 10 sec vel 5 riunire il composto con la spatola e cuocere 3 min 80° vel 3 . servire tiepido o freddo.

BANANA ALLA VANIGLIA

Ingredienti: 200 gr latte 1 banana media matura 1 punta di vanillina

Procedimento: Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento a vel 6 la banana e continuare per 10 sec aggiungere il latte e la vanillina 40 sec vel 6. Servire temp ambiente o freddo.

BIBITA ALL'ARANCIA

Ingredienti: 1 arancia pelata e privata dei semi 100 gr acqua 1 cucchiaino di zucchero o miele

Procedimento: Inserire nel boccale l'arancia a spicchi: 30 sec vel 4 aggiungi lo zucchero e l'acqua 40 sec vel 6 servire subito

PORRIDGE INGLESE

Ingredienti: 1 mis. fiocchi di avena a cottura rapida 300 gr di latte 1 cucchiaino di zucchero

Procedimento: Inserire tutti gli ingredienti 20 sec vel 6 e cuocere 5 min 90° vel 2 lasciare intiepidire e servire

PRIMA COLAZIONE INGLESE

Ingredienti: 3 cucchiai di fiocchi di riso 1 biscotto 200 gr latte

Procedimento: Inserire tutti gli ingredienti 20 sec vel 6 e cuocere 3 min 90° vel 2 lasciare intiepidire e servire

FRULLATO CON FIOCCHI DI RISO

Ingredienti: 30 gr di fiocchi di riso1 pesca sbucciata 200 gr latte

Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento a vel 4 i fiocchi e successivamente la pesca a pezzetti . Aggiungi il latte e cuoci 3 min 100° vel 2 . A cottura ultimata riunire il composto con la spatola e amalgamare 40 sec vel 6 servire tiepido o freddo. N.B. si può sostituire la pesca con l'albicocca e fiocchi di riso con quelli ai 4 cereali.

SUCCO DI FRUTTA

Ingredienti: 3 pere mature sbucciate e private dei semi (o mele pesche o albicocche mature) 2 cucchiai di zucchero 250 gr acqua un cucchiaino di succo limone

Procedimento: Inserire l'acqua e lo zucchero 3 min 90° vel 2 aggiungere la frutta e il succo di limone 20 sec vel 6 cuocere 5 min 90° vel 2 amalgama il tutto 40 sec vel 6 . Servire tiepido o fresco.

A 24 mesi

PASTINE FRESCA PER BRODO

Ingredienti:.1 uovo, 100gr farina, 20 gr farina per tritare.

Procedimento: Inserire nel boccale la farina, l'uovo e impastare:10 sec. vel 5.Inserire dal foro del coperchio con lame in movimento vel 5 i 20 gr di farina e fermare subito l'apparecchio. Versare la pastina e utilizzarla subito o lasciarla seccare su un canovaccio.

VELLUTATA DI PISELLI

Ingredienti: 100gr piselli 100gr(1mis.)di brodo vegetale, o di brodo di carne, 50gr (1/2 mis)di latte 1 cucchiaino di olio d'oliva extravergine un pizzico di sale.

Procedimento: Inserire nel boccale tutti gli ingredienti tranne l'olio. Cuocere 12' 90° vel 2. Riunire il composto con la spatola e amalgamare il tutto:40" vel 6. Al momento di servire aggiungere 1 cucchiaino d'olio. Il tempo di cottura si riferisce ai pisellini novelli surgelati.

SEDANO AL FORNO:

Ingredienti: 100 gr di sedano, 100 gr di latte (1 misurino), 30 gr di parmigiano, 1 cucchiaio di farina, 1 noce di burro, 1 pizzico di sale.

Procedimento: Inserire nel boccale con lame in movimento a vel 6 il parmigiano e il sedano. Aggiungere il latte farina sale e cuocere 5' 80°vel 2 Versare il composto in una teglia piccola imburrata e gratinare in forno preriscaldato 15' 170°.TORTINO DI SPINACI 150gr spinaci sbollentati e strizzati, 60 gr coniglio o tacchino, 100gr acqua , 100 latte, 1 cucchiaio di farina un pizzico di sale Inserire nel boccale dal foro con lame in movimento a vel 6 la carne aggiungi spinaci farina acqua e sale latte sale e cuocere 6 min 90° vel2. versa il composto in una piccola teglia imburrata , cospargere con parmigiano e gratinare in forno preriscaldato a 170° 15 min

TORTINO DI SPINACI

Ingredienti: 150gr spinaci sbollentati e strizzati; 60gr coniglio o tacchino; 100gr (1mis)di acqua; 100gr (1 mis) latte; 1 cucchiaio di farina; un pizzico di sale.

Procedimento: Inserire nel boccale da foro del coperchio con le lame in movimento a vel.6 la carne. Aggiungere spinaci, farina, acqua, latte, sale e cuocere: 6 min. 90°C vel.2. Versare il composto in una piccola teglia imburrata, cospargere con il parmigiano e gratinare in forno preriscaldato: 15 min. 170°C.

CARCIOFI RIPIENI AL FORNO

Ingredienti: 1 carciofo cotto intero 1/2 fetta di prosciutto cotto magro 20gr di gruviera 1 uovo sodo 50gr(1/2mis)di latte 1 ciuffo di prezzemolo un pizzico di sale.

Procedimento: Staccare le foglie esterne del carciofo e utilizzando un cucchiaio mettere da parte la polpa, eliminare la barba dal fondo e lasciarlo intero. Mettere nel boccale la polpa del carciofo, il prosciutto, il gruviera l'uovo, il latte, il prezzemolo e il sale:30"vel 6. Riempire il fondo del carciofo con la quantità necessaria di composto. Gratinare in forno preriscaldato a 180° per 13'.

NOTE: Con il composto avanzato si può preparare una minestrina unendo 1/2 mis. di latte, un pizzico di sale e cuocendo per 5' 80° vel2

MINESTRA A CRUDO.

Ingredienti: 350gr di brodo vegetale o di carne 1/2 patata cotta 100gr di verdure miste(sedano, carota lattuga, zucchina, pomodoro)1 cucchiaino di olio d'oliva extravergine un pizzico di sale.

Procedimento: Inserire nel boccale il brodo:6'100°vel1 Unire le verdure a pezzetti:20" vel3 e 40" vel 6.Versare e aggiungere l'olio. RAGU':30gr di carne, 30 gr di sedano, 30 gr di carota, 100gr di pomodori pelati 1 cucchiaino di olio di oliva extravergine 1 pizzico di sale. Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel7 la carne. Aggiungere la carota,il sedano, i pomodori e il sale20"

vel 6.Cuocere 14' 90-100° vel 2. Terminata la cottura amalgamare tutto 40" vel 6. Prima di servire aggiungere l'olio

RAGÙ

Ingredienti: 30gr. di carne; 30gr. di sedano; 30gr. di carota; 100gr. di pomodori pelati; 1 cucchiaino di olio di oliva extravergine; un pizzico di sale.

Procedimento: Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento a vel.7, la carne. Aggiungere la carota, il sedano, i pomodori e il sale: 20 sec. vel.6. Cuocere: 14 min. 90°-100°C vel.2. Terminata la cottura amalgamare il tutto: 40 sec. vel.6. Prima di servire aggiungere un cucchiaino di olio.

TORTA ALLE FRAGOLE

Ingredienti: 100gr fragole, un cucchiaio di farina 1 uovo 150 gr di latte (1 mis e mezzo). 2 cucchiai di zucchero 1 punta di vanillina.

Procedimento: Inserire nel boccale l'uovo, la farina, il latte, lo zucchero e la vanillina:15" vel5. Cuocere 3' 80° vel 4. Ungere una piccola teglia e disporvi le fragole a pezzetti: Versare il composto sulle fragole e mettere in forno preriscaldato a 170° per 15'

NOTE: si possono sostituire le fragole con altra frutta a piacere.

MERENDA ALLE FRAGOLE

Ingredienti:50 gr di fragole 200gr di latte 1 cucchiaino di zucchero.

Procedimento: Inserire nel boccale le fragole e lo zucchero:30" vel 6. Aggiungere il latte ed amalgamare il tutto: 40" vel 6. Servire subito.

TORTA DI BISCOTTI

Ingredienti: 150 gr di biscotti secchi 20 gr di zucchero, 20 gr di caffè d'orzo 1 uovo intero, 40 gr di burro

Procedimento: Inserire dal foro del coperchio con lame in movimento a vel4 i biscotti. Polverizzarli 30" vel turbo e toglierli dal boccale. Inserire tutti gli altri ingredienti 20" vel 4 Con la spatola riunire il composto e cuocere 3' 70° vel 2.Aggiungere i biscotti tritati30" vel 5. Versare il composto in uno stampo grande o in piccoli stampi. Tenere in frigo per almeno 24 ore. Servire accompagnando la torta con crema inglese.

CREMA INGLESE

Ingredienti: 500gr di latte (5 mis.)50 gr di zucchero 1 uovo, 10 gr di maizena, 1 bustina di vanillina.

Procedimento: Inserire nel boccale tutti gli ingredienti: 10" vel 4. Cuocere 10' 80° vel 4. Servire tiepida.

TORTA DI MELE

Ingredienti: 250gr di mele sbucciate, 70gr di zucchero,3 uova 50 gr (1mis.) di farina succo di un limone e scorza di mezzo limone,1 noce di burro.

Procedimento: Inserire nel boccale 2 cucchiai di zucchero 40"vel turbo. Togliere lo zucchero a velo e metterlo da parte. Inserire nel boccale lo zucchero rimasto e la scorza del limone30" vel 6. Aggiungere le mele tagliate a pezzetti, le uova, la farina e il succo del limone 30" vel 6. Riunire il composto con la spatola e amalgamare tutto 40" vel 6. Versare l'impasto in una teglia di 20 cm di diametro imburrata e infarinata. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30'. Lasciare raffreddare togliere dalla teglia e cospargere di zucchero a velo e servire.

MARMELLATA DI MELE

Ingredienti: 500gr di mele sbucciate e detorsolate, 200gr di zucchero il succo di un limone. **Procedimento:** Inserire nel boccale le mele a pezzetti, lo zucchero e il limone 1' vel turbo. Cuocere 30' 100° vel 3. Versare in vasetti di vetro sterilizzati e farli bollire per 10' NOTE: la marmellata così ottenuta si conserva per per 2/3 settimane.

LATTE GIALLO

Ingredienti: 100gr di latte(1mis.)1 tuorlo d'uovo, un cucchiaino di zucchero.

Procedimento: Inserire nel boccale tutti gli ingredienti.20" vel 6.

BEVANDA AL CIOCCOLATO

Ingredienti: 200 gr (2mis) di latte, 2 cucchiaini di cacao amaro 1 cucchiaino di zucchero. **Procedimento:** Inserire nel boccale tutti gli ingredienti 20" vel 6.NOTE: se si usa il cacao dolce l'aggiunta di zucchero è facoltativa.

GELATO DI ANANAS.

Ingredienti: 1 ananas medio, fresco e maturo, 200 gr di zucchero, 100 gr di di acqua (1 mis), succo di 2 limoni.

Procedimento: Inserire nel boccale acqua e zucchero 5' 90/100° vel 1. Versare lo sciroppo in una ciotola e lasciare raffreddare. Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel 6 l'ananas a pezzetti e continuare per 20". Riunire il composto con la spatola, aggiungere lo sciroppo e il succo del limone 20" vel 6 Versare in un recipiente largo e basso e porre in freezer per 5/6 ore. Al momento di servire tagliare a tocchetti e mantecare 30" vel 8. NOTA: si può sostituire l'ananas con altra frutta a piacere

TORTA DI ALBUMI

Ingredienti: 50gr di farina, 25gr di zucchero, 20 gr di burro morbido, 1 albume 50 gr di latte 1 cucchiaino di lievito in polvere.

Procedimento: Posizionare la farfalla sulle lame e montare l'albume 2' 40° vel 2-3. Togliere la farfalla e l'albume, inserire senza lavare il boccale lo zucchero, il burro e il latte 40" vel 5. Riunire il composto con la spatola, aggiungere farina e lievito 30" vel 5 Unire al composto l'albume montato a neve 30" vel 2.Ungere una teglia di 16 cm di diametro, versarvi il composto e metterla in forno preriscaldato 20' 180°.Volendo si possono aggiungere 2 cucchiaini di cacao.

SORBETTONE DI FRUTTA MISTA.

Ingredienti: 700 gr di frutta mista pelata e congelata(2 mele,1 banana,1 arancia,1 kiwi) 150gr di zuchero,2 limoni sbucciati.

Procedimento: Inserire nel boccale lo zucchero 15" vel turbo Aggiungere i limoni a pezzetti,15" vel turbo. Unire la frutta e mantecare 45" vel 7, spatolando. Si consiglia di usare frutta di stagione.

CIAMBELLINE

Ingredienti: 250gr di farina,100 gr di zucchero,1 uovo,450gr di latte 50 gr di burro, scorzetta gialla di limone, 1 pizzico di cannella,1 pizzico di sale. Per la doratura:1 tuorlo, 1 cucchiaino di latte.

Procedimento: Mettere a bollire dell'acqua in un tegame largo. Inserire nel boccale con lame in movimento vel 5 la scorzetta di limone e continuare 20". Unire tutti gli altri ingredienti 10" vel 6. Togliere l'impasto dal boccale, formare delle ciambelline, del diametro di 4-5 cm. e metterle via, via nell'acqua bollente. Appena salgono in superficie, toglierle con un mestolo forato, e disporle sulla placca del forno imburrata. Pennellare le ciambelline con uovo sbattuto, con latte e cuocerle in forno preriscaldato a 180° per 30'. La bollitura consente di conservare le ciambelline per diversi giorni. Ovviamente si possono realizzare anche evitando questo procedimento

TORTA MARGHERITA.

Ingredienti: 200gr di zucchero,6 uova,125gr di farina,125gr di fecola, succo di 1/2 limone,1 bustina di lievito,1 bustina di vanillina,1pizzico di sale, burro qb.

Procedimento: Inserire nel boccale lo zucchero:20" vel 9.Unire le uova 20" vel4. Inserire dal foro con lame in movimento vel5 la farina, la fecola, il sale, il succo di limone, e la vanillina:40" vel 5.Unire il lievito 10" vel 4. Versare l'impasto in 1 teglia di 24 cm imburrata e infarinata. Cuocere in forno preriscaldato a 160° per 10', a 180° per 15', e infine 15' a 200°.

BIBITA INTEGRALE

Ingredienti: 1/2 limone,1/2 arancia sbucciati e privati dei semi,50gr di zucchero 150gr di acqua.

Procedimento: Inserire nel boccale la frutta tagliata a pezzetti e lo zucchero 30" vel 3 e 30"vel 9. Aggiungere l'acqua 40" vel 6. Servire subito. La stessa bibita si può fare con altri tipi di frutta mantenendo come base il limone

BISCOTTI DI PASTA FROLLA

Ingredienti: 300 gr di farina, 50 gr di zucchero, 130 gr di burro, 1 uovo intero più 2 tuorli, la scorza di 1 limone, 1 pizzico di sale.

Procedimento: Inserire nel boccale la scorza del limone, lo zucchero e 100gr di farina 30" vel turbo. Aggiungere la farina rimasta, le uova, il burro e il sale 25" vel 3. Avvolgere l'impasto in carta oleata e farlo riposare in frigo per 10'.Stendere 1 sfoglia dello spessore di 1/2 cm. sul piano infarinato e ritagliare tante formine a piacere. Disporle sulla placca del forno unta o su carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 160° per 15'. Toglierli ancora tiepidi.

Le più comuni intolleranze

INTOLLERANZA AL GLUTINE

FARINA DI RISO PRECOTTA BIMBY

Ingredienti: 200 gr di riso

Procedimento: inserire nel boccale il riso e polverizzare 1 min vel turbo tostare 30 min 100° vel 4

Nota: questo metodo consente di polverizzare e tostare qualsiasi cereale.

PASTINA PER BRODO

Ingredienti: 250 gr di farina senza glutine 2 uova da 70 gr(se sono più piccole, mettere un poco più di acqua) 20 gr di acqua 30gr di olio extravergine di oliva.

Procedimento: Inserire nel boccale tutti gli ingredienti 30" vel 3. Togliere l'impasto dal boccale e suddividerlo in 4 salsicciotti. Inserire dal foro con lame in movimento vel 4 per 6/7" uno dei salsicciotti, e fermare immediatamente l'apparecchio. Versare la pastina così ottenuta su un canovaccio e ripetere l'operazione fino ad esaurimento dell'impasto. NOTE facendo asciugare bene la pastina, si può conservare per alcuni giorni.

IMPASTO PER PANE

Ingredienti: 350 gr di farina senza glutine, 150 gr di acqua e 150gr di latte,1 bustina di lievito consentito dalla dieta (14gr)1 cucchiaio di olio d'oliva extravergine 1 pizzico di zucchero, sale q.b.

Procedimento: Inserire nel boccale acqua, latte e lievito 2' 40° vel 3.Aggiungere farina, sale, zucchero e olio 30" vel 4 poi 1' vel spiga. Con la spatola togliere l'impasto e porlo a lievitare per almeno 1 ora in luogo tiepido. Terminata la lievitatura con le mani infarinate formare dei piccoli panini della forma desiderata. Disporre su una teglia da forno precedentemente unta e fare lievitare ancora in forno preriscaldato a 30° fino a quando avranno raddoppiato il loro volume. Togliere i panini dal dorno e coprirli con 1 canovaccio mentre si preriscalda il forno a 200°. Cuocere per 35' circa.

IMPASTO PER LA PASTA FRESCA

Ingredienti: 200gr farina senza glutine, 2 uova,1 cucchiaio di olio di oliva extravergine, sale q.b.

Procedimento: Inserire nel boccale tutti gli ingredienti 30" vel 4,poi 40" vel spiga. Togliere l'impasto ottenuto, tirarlo a sfoglia e tagliarlo a piacere.

NOTE: la compattezza dell'impasto dipende dalla dimensione delle uova.

TORTA DI MELE

Ingredienti: 4 mis di farina senza glutine, 3 mele renette (400 gr) 100gr di zucchero, 1 fialetta di essenza di limone,3uova,3 cucchiai di olio extravergine di oliva,100gr di latte 1 bustina di lievito consentito burro e zucchero q.b. per cospargere la torta.

Procedimento: Posizionare la farfalla e inserire nel boccale lo zucchero, l'essenza del limone e le uova:4' vel 2. Senza fermare l'apparecchio,

aggiungere dal foro con lame in movimento a vel1 olio, latte, farina e lievito. Portare a vel 2 e continuare a lavorare fino ad arrivare ad un tempo totale di 8'.Nel frattempo sbucciare le mele e tagliarle a spicchi. Imburrare 1 teglia di 20.22 cm di diametro, versarvi il composto e sistemare le fette di mela a raggiera. Cospargere di zucchero e fiocchetti di burro. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40' circa. Lasciar riposare la torta in forno spento per 5' prima di toglierla.

CAMILLE BIMBY

Ingredienti: 250 gr di cvarote,120gr di zucchero,100gr di farina senza glutine, 1 bustina di lievito consentito(10gr),50gr di mandorle sbucciate, 2 uova piccole scorza di limone.

Procedimento: Inserire nel boccale mandorle, zucchero e scorza di limone,20" vel turbo. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel 8 le carote a pezzetti. Portare a vel turbo per 25".Riunire il composto con la spatola e unire le uova: 5" vel 4. Sempre dal foro del coperchio e lame in movimento introdurre farina e lievito:30" vel 7. Ungere 6 pirottini di carta, riempirli per metà e cuocerli in forno caldo a 180° per 30' circa. Note: La stessa ricetta si può eseguire sostituendo la farina senza glutine con 100gr di fecola e 50gr di farina di mais, ottenendo un risultato migliore. Comunque le Camille si mantengono morbide per diversi giorni

MOUSSE DI MELE VERDI

Ingredienti: 3 mele verdi con la buccia 30gr di fecola di patate 100 gr di zucchero succo di un limone.

Procedimento: Inserire nel boccale tutti gli ingredienti 30" vel 7. Riunire il composto con la spatola e cuocere 7' 90° vel 2. Terminata la cottura amalgamare il tutto 40" vel 6. Versare in coppette e porre in frigorifero.

GELATINA DI FRUTTA

Ingredienti: 300 gr di succo di arancia e di 1 limone 200 gr di mele renette sbucciate 2 cucchiaini di miele d'acacia, 20gr di gelatina in fogli.

Procedimento: Inserire nel boccale il succo d'arancia, il limone, le mele a pezzetti e il miele.30" vel 4. Cuocere 5' 80° vel 2. Unire la gelatina precedentemente ammollata e strizzata 2' 80° vel 3.Terminata la cottura amalgamare il tutto 30" vel6. Versare in uno stampo inumidito e lasciare addensare in frigorifero per almeno 4 ore.